



À la carte



ENTRÉES FROIDES

- Huîtres, rillettes de sardines, banane givrée – 12 €
Légumes du jardin, crus et cuits, vinaigrette Shi – 12 €

ENTRÉES CHAUDES

- Œuf à 67 °C, riz noir, jus vert au gorgonzola, croûtons « lunettes » – 13 €
Gnocchis au citron, crème de parmesan (supplément truffe) – 15 €
Tranche de saucisson de couenne pochée, huître raidie au poivre noir – 15 €

POISSONS

- Soupe de poissons de Méditerranée (vieille, vive, moules, pamplemousse) – 25 €
Merlu, sauce pil-pil, tombée d'épinards, pommes de terre – 26 €

VIANDES

- Fideuà de la famille Paz, lapin, moules – 24 €
Longe de veau rôtie, tombée d'oignons, fenouil braisé, pommes gaufrettes – 32 €
Filet de volaille fermière, cuisse confite, parmesan, roquette,
purée de pommes de terre, jus corsé – 23 €

DESSERTS

- Tarte soufflée au chocolat – 13 €
Poire pochée à l'hibiscus, tuile aux amandes, glace au maïs – 9 €
Salade d'agrumes, glace au poivre vert de Penja – 11 €
Bavaroise à l'amande amère, sablé macaronade, pomme confite – 9 €



Prix nets - Services inclus



Formule du midi



Entrée & plat ou plat & dessert : 25 €

Entrée, plat & dessert : 35 €

Formule disponible uniquement le midi, hors week-end.



Prix nets - Services inclus



Menu



COLD STARTERS

- Oysters, sardine rillettes, frozen banana – 12 €
- Garden vegetables, raw and cooked, Shi vinaigrette – 12 €

HOT STARTERS

- Egg cooked at 67°C, black rice, green gorgonzola sauce, “spectacles” croutons – 13 €
- Lemon gnocchi, parmesan cream (truffle supplement available) – 15 €
- Slice of poached pork rind sausage, oyster stiffened with black pepper – 15 €

FISHES

- Mediterranean fish soup (wrasse, red gurnard, mussels, grapefruit) – 25 €
- Hake, pil-pil sauce, wilted spinach, potatoes – 26 €

MEATS

- Paz family fideuà, rabbit, mussels – 24 €
- Roasted veal loin, wilted onions, braised fennel, waffle potatoes – 32 €
- Free-range chicken breast, confit leg, parmesan, mashed potatoes – 23 €

DESSERTS

- Chocolate soufflé tart – 13 €
- Poached pear with hibiscus, almond tuile, corn ice cream – 9 €
- Citrus salad, Penja green pepper ice cream – 11 €
- Bitter almond bavarois, macaron shortbread, candied apple – 9 €



Prix nets - Services inclus



LUNCH MENU



Starter & dish or dish & dessert : 25 €

Starter, dish & dessert : 35 €

This option is only available at lunchtime, excluding weekends.



Prix nets - Services inclus